

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
金曜日、土曜日 17:00-22:00 (last order 21:00)

ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ￥3,480

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ￥4,380

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ￥980

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトしたシェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

はかた地どりのインボルティニー サルサヴェルデ

オリーブとアンチョビを包んで蒸したもも肉
自家製のバセリソースと共に

《ディナー価格 + ¥100》

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで
本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

選べるディナーパスタ

今月のおすすめ

宮崎牛と茄子のラグーソース フェットチーネ

《ディナー価格 + ¥500》

粗挽きの和牛を香ばしく焼き付け 赤ワインとハーブで
コクと酸味のある仕上がりに

今月のおすすめ

鮮魚のラグーとズッキーニのサフランクリーム

鮮魚の旨みとサフランの芳醇な香り広がるクリームソース

《ディナー価格 + ¥300》

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

赤いかとドライトマト、王リングの焦がしバターソース

弾力のある食感のきのこと旨みの詰まったドライトマトを香り高いバターソースで

選べるディナーメイン

シェフの一押し

宮崎牛のタリアータ モアーク農園のベビーリーフサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで

《ディナー価格 + ¥1,200》

契約農場で栽培された有機ベビーリーフと共に

今月のおすすめ

長浜漁港直送鮮魚の香草パン粉焼き プッタネスカ

バジル香るパン粉のをセオープンで焼き上げ

《ディナー価格 + ¥500》

アンチョビやオリーブ、ケッパーを合わせたトマトソースと共に

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

宮崎ブランドポークと茄子のグリル 粒マスタードソース

じっくり焼き上げた肩ロース フォンドヴォーと粒マスタードを合わせたソースを添えて

九州のこだわり食材をご用意しています



宮崎牛



はかた地どり



長浜漁港直送鮮魚



宮崎ブランドポーク



延岡ひなたサフラン

詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。